
LE TRADITIONNEL DÎNER DE NOËL

Chaque année, des millions de Québécois se réunissent pour partager un repas à l'occasion de Noël. Même si la tradition du repas de Noël nous fait à coup sûr penser à la dinde, à la tourtière et aux beignes, il faut savoir que chez nous l'origine du menu de Noël remonte à 1671-1672 et était composé de viande d'original et de castor.

Les pâtés à la viande, les beignes et la tarte au sucre ont été amenés de la Picardie, une région du Nord de la France. Christophe Colomb a, pour sa part, apporté la dinde et la gelée de canneberge provient de nos voisins américains. Mais ce menu de Noël n'est pas figé dans le temps et à mesure que la gastronomie évolue, de nouveaux plats viennent garnir nos tables en cette période des Fêtes comme nous avons pu l'apprécier lors de notre traditionnel dîner de Noël qui s'est déroulé le 7 décembre 2023.

La réussite d'un tel événement qui a réuni près d'une centaine de personnes est rendue possible grâce à la bonne humeur de tous les participants, à l'apport des bénévoles, et bien sûr à la qualité de la nourriture du Manoir Montmorency.

Quatre personnes se sont méritées chacune un prix de présence de 50 \$, Denise Lachance, Jean-Pierre L'Heureux, Maurice Breton, Louise Boisvert et Lise Bissonnette quant à elle, a reçu une sérigraphie de Beauport. Une période de danse a complété ce beau moment.

C'est un rendez-vous à l'an prochain!